**Kip a la Normande (kip in mosterdsaus)**

Nodig:

1 klont boter

4 grote kippenbouten

125 gram spekreepjes

4 sjalotten, fijngehakt

2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 eetlepel bloem

1 blokje kippenbouillon

1 eetlepel dijonmosterd

300 ml appelcider

125 gram crème fraîche

1 appel, in partjes

peper

zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180℃ hetelucht. Smelt een klontje boter in de pan en braad hierin de kip rondom goudbruin. Haal de kip uit de pan en doe de spekjes, sjalot en knoflook in de pan. Fruit het geheel goed aan tot de sjalot glazig wordt en je de knoflook goed ruikt. Doe dan de bloem in de pan en bak deze 2 minuten mee. Schep de mosterd in de pan en verkruimel het bouillonblokje erboven. Schenk de cider in de pan en roer de aanbaksels los. Breng de saus aan de kook. Leg de kip weer terug in de pan en schuif de pan vervolgens 1 uur in de oven tot de kip helemaal gaar is. Haal na een uur de pan uit de oven en schep de kip er even uit. Kook de saus op hoog vuur tot ong. de helft in zodat hij lekker dik wordt. Bak ondertussen de appeltjes in een klontje boter in een andere pan zacht en goudbruin. Roer de crème fraîche door de mosterdsaus en leg de kip terug in de pan. Verdeel de gebakken appeltjes over de kip in de pan en serveer het gerecht direct.